Traçabilité
et
Sécurité des Aliments

Innover en alimentaire ?

Innover en traçabilité et sécurité des aliments ??

RÉGION
midi-pyrénées

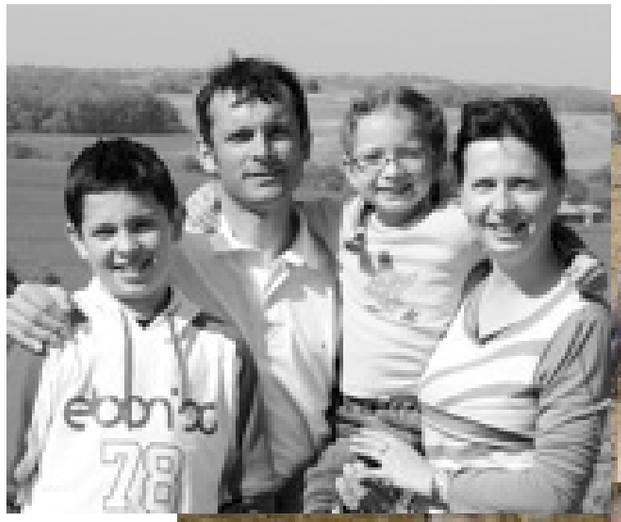
L'Innovation,
Mode d'Emploi...
L I M E
linnovationmodedemploi.fr

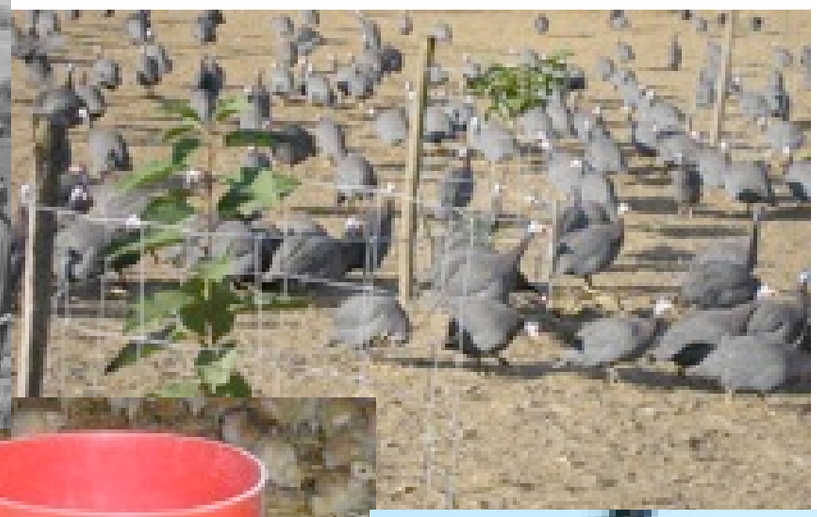
Traçabilité et Sécurité des Aliments

Une introduction surprenante

- Qu'est ce que l'innovation ?
- Quels sont les risques spécifiques liés aux innovations en alimentaires?
- Vers une innovation la plus maîtrisée possible

Traçabilité
et
Sécurité des Aliments





RÉGION
midi-pyrénées

Végéplast, Vivadour

Après plusieurs années de recherche, et en partenariat avec le groupe coopératif agricole Vivadour, la mise au point du matériau biodégradable Végémat, est devenu une nouvelle source de valeur ajoutée de la production de céréales. La Société Végéplast a poursuivi le développement du procédé en collaboration avec différents industriels de la plasturgie spécialisés dans le domaine de l'injection afin de concevoir la technologie des moules et les conditions de transformation adaptés.

Traçabilité
et
Sécurité des Aliments

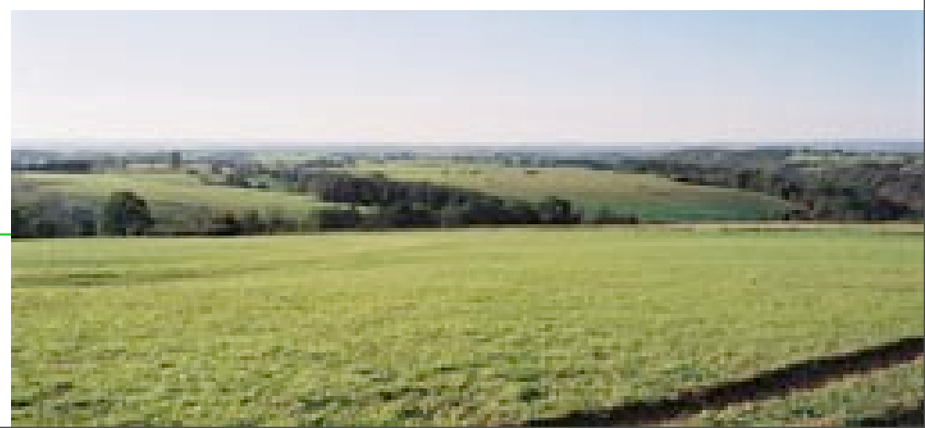
Segalafrom

artisan fromager

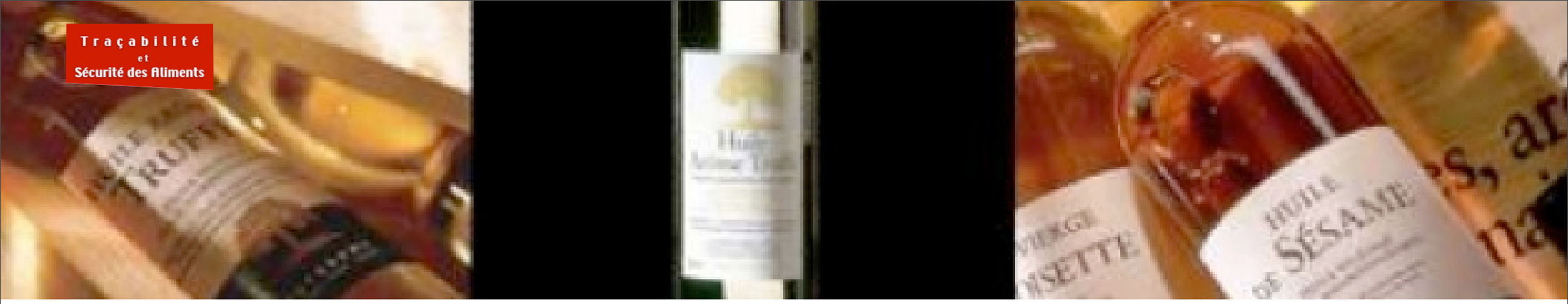
Fromage de chèvre du Segala

RÉGION midi-pyrénées

LIME
L'Innovation, Mode d'Emploi...



Traçabilité
et
Sécurité des Aliments



PEBEYRE
TRUFAROME

Comètes -

- Les Comètes sont spécialement élaborées pour aromatiser les boissons pétillantes (eaux gazeuses, sodas, champagnes*...).
- Déposées au fond de votre verre, elles remontent à la surface en libérant des saveurs et des couleurs inattendues.
- Variez les plaisirs avec les Comètes : Orange, Abricot, Cassis, Fraise/Lavande, Myrtille, Violette/Mirabelle, Piña Colada et Kiwi mentholé.
- **L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.*

Traçabilité
et
Sécurité des Aliments

Seigneurie…

ENTREPRISE S'AGRANDIT, 210 M2 SUPPLEMENTAIRES A COMPTER DU 1er Janvier 2008.

Une nouvelle gamme !

RÉGION
midi-pyrénées

Le type d'innovation le plus répandu : les nouvelles méthodes de gestion de flux.

Les innovations de flux sont largement répandues dans la grande distribution, à l'exception des centrales d'achats alimentaires.

Un tiers de ces centrales en termes de chiffre d'affaires sont innovantes, et parmi celles-ci, un quart seulement réalisent une innovation de flux.

Traçabilité
et
Sécurité des Aliments

BIOfinesse

Biofinesse s'installe donc sur un secteur en pleine croissance et développe un concept novateur. La volonté de l'entreprise est que les enfants puissent manger des produits sains et naturels dès leur plus jeune âge. Ils seront sensibilisés sur la protection de l'environnement, le commerce équitable, l'équilibre alimentaire et le développement durable. L'objectif est de construire l'avenir de consommateurs avertis

Traçabilité et Sécurité des Aliments

Les innovations dans la filière agro-alimentaire sont partout

- La productivité
- La diversité de produits
- La nutrition
- les processus logistico-industriels
- La diversité de l'offre en service, packaging
- L'impact environnemental
- La sécurité alimentaire

concept immatériel

Dans son sens le plus large, l'innovation peut désigner tout changement introduit sciemment dans l'économie par un agent et ayant pour but et résultat une utilisation plus efficiente ou plus satisfaisante des ressources disponibles.

L'innovation n'est plus la gestion de la technologie mais la gestion de l'information

Qu'est ce qu'une innovation ?

- De l'information : à trouver, formaliser, vérifier, valider et gérer
- Du temps : à trouver, projeter et à optimiser
- De l'argent : à trouver, à investir et à gérer
- Et de la motivation…

Quels sont les risques ?

- Du manque d'information ou d'informations déformées voire fausses
- Du manque de temps ou de dépassements excessifs !
- De l'argent
- Des freins humains inhérents à tout changement et de la démotivation…

Traçabilité et Sécurité des Aliments

L'information la plus difficile à gérer : celle du marché ?

- Plusieurs clients avec des besoins parfois contradictoires
- Une néophobie forte du mangeur
- Une néophilie des distributeurs
- Une peur incroyable des consommateurs
- Un besoin de compréhension de la perception des consommateurs

Traçabilité et Sécurité des Aliments

On a jamais eu aussi peur de ce que l'on mange alors que :

- Accumulation des **connaissances scientifiques**
  - repérage de nouveaux constituants pathogènes (listeria,dioxine, prions, allergènes, métaux lourds...)
  - amélioration des **techniques** de contrôle (niveau de précision…)

- Augmentation des **contrôles** (ex : tests ESB,)et organisation de ces contrôles : création d 'agence type AFFSA

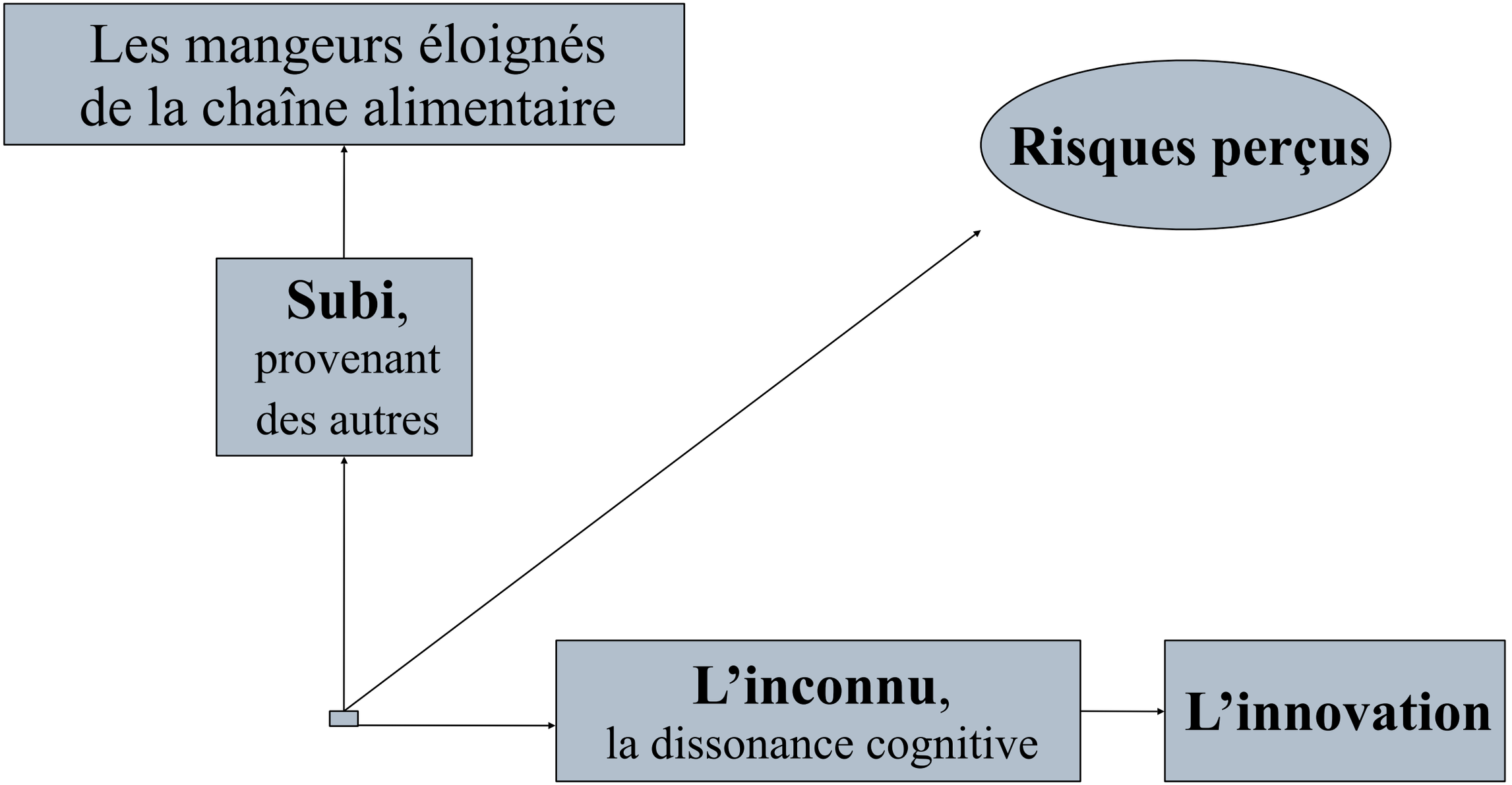
  ➪ **on détecte plus de constituants pathogènes**

- Le système de production alimentaire gère de plus en plus la sécurité, …normalisation, ISO 22000, démarche HACCP…

  ➪ **les risques alimentaires tendent vers zéro**

Traçabilité et Sécurité des Aliments

La perception des risques – JL Lambert



Traçabilité et Sécurité des Aliments

Vers une innovation la plus maîtrisée possible

- La maîtrise de l'information en globalité
- La cohérence de l'information
- Une information sur le marché, sur les consommateurs, sur les comportements des consommateurs
- Des outils adaptés à gérer et tester le non-rationnel…Un processus en 6 étapes

Conclusion

- Innover est un pari sur l 'avenir pour l'entreprise
- Innover pour les distributeurs
- Innover avec les consommateurs
- Innover : une volonté, un esprit, un réseau et des outils…